

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR



Giuseppe Arcimboldo

5. April 1526 – 11. Juli 1593

Herzlich Willkommen im Ristorante Arcimboldo

– Alle Speisen auch Außer-Haus –

*Der Name unseres Restaurants ist eine Hommage an den
italienischen Maler der Spät-Renaissance: Giuseppe Arcimboldo.*

*Am 5. April 1526 in Mailand geboren, wurde er von Kaiser Ferdinand I.
nach Wien geholt und war fast 25 Jahre Hofmaler der Habsburger.*

*Die berühmtesten Bilder entstanden am Hofe Kaiser Rudolf II.
in Prag: aus Früchten, Blumen und Gemüse komponierte Arcimboldo
seine außergewöhnlichen und überraschenden Portraits.*

*Und so farbenfroh wie die Bilder Arcimboldos ist auch die Küche des
Traditionshauses im Herzen Zehlendorfs und verwöhnt Sie mit
Spezialitäten der italienischen Küche und vielen Saisonangeboten.*

Benvenuti al Ristorante Arcimboldo

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

APERITIVI

APERITIF

CHAMPAGNE GOSSET EXCELLENCE			
<i>Brut</i>	0,1l	17,50	0,375l 52,50
CHAMPAGNE POL ROGER			
<i>Réserve</i>			0,375l 85,50
PROSECCO			
<i>Marca Oro Valdo Prosecco Superiore DOCG</i>			0,1l 5,50
HUGO			
<i>Prosecco mit Holundersirup, Minze, Limette und Soda</i>			0,2l 6,50
APEROL SPRITZ			
<i>Aperol mit Prosecco, Soda und Orange</i>			0,2l 7,00
ROSATO MIO			
<i>Ramazotti rosato mit Prosecco und Basilikum</i>			0,2l 6,50
BELLINI			
<i>Prosecco mit Pfirsichsirup</i>			0,1l 6,50
KIR ROYAL			
<i>Prosecco mit Cassis</i>			0,1l 6,50
APEROL PROSECCO			
<i>Aperol mit Prosecco</i>			0,1l 6,50
CRODINO BITTER (Alkoholfrei)			
<i>Kräuter-, Bitterorangengetränk</i>			0,1l 4,50
BITTERINO (Alkoholfrei)			
<i>Kräuter-, Bittergetränk</i>			0,1l 4,50
MARTINI (VERMOUTH)			
<i>Bianco, Dry, Rosso, D´Oro, Fiero</i>			5cl 4,50
PUNT E MES (VERMOUTH)			
<i>Kräuter-, Bitterorangengetränk mit Eiswürfel</i>			4cl 4,50
SHERRY SANDEMANN			
<i>Sweet, Medium, Dry</i>			5cl 4,50
CAMPARI SODA			
<i>Campari mit Mineralwasser</i>			4cl 5,00
CAMPARI ORANGE			
<i>Campari mit Orangensaft</i>			4cl 5,50
BIN NO. 27 FINEST RESERVE PORT			
<i>Ein Klassiker. Samtig und fruchtig mit dem typischen Port-Feuer</i>			4cl 6,50
CROFT WHITE PORT			
<i>Etwas milder, mit leichter Süße</i>			4cl 5,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

ZUPPE

SUPPEN

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum..... 6,00

MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern..... 6,50

CACCIUCCO CON CROSTINO

Fischsuppe mit gerösteter Brotscheibe..... 12,90

ANTIPASTI

FOCACCIA

Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl..... 5,50

BRUSCHETTA POMODORI

Geröstete Brotscheiben mit Tomate, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch..... 5,50

ANTIPASTO ARCIMBOLDO

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch..... 8,50

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE

Büffel-Mozzarella mit Tomate, Basilikumpesto und frischem Basilikum..... 9,90

VITELLO TONNATO

Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit feiner Thunfisch-Kapernsauce überzogen..... 10,90

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Champignons und Parmesanscheiben..... 12,50

CARPACCIO DI SALMONE CON LIMONE

Carpaccio vom Lachs mit Dill und Zitrone..... 10,50

ANTIPASTI FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Olivenöl und Zitrone..... 14,50

ANTIPASTO MISTO PER DUE

Gemischte italienische Vorspeisenplatte für Zwei Personen – mit Vitello Tonnato, Büffel-Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Parma-Schinken und Carpaccio di Manzo..... 24,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

INSALATA

SALAT

INSALATA MISTA PICCOLA

Kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern, Gurken und Cherrytomaten..... 5,50

INSALATA MISTA GRANDE

Großer gemischter Salat mit Wildkräutern, Gurken und Cherrytomaten..... 8,90

INSALATA DI TONNO

Gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Peperoni und gekochtem Ei..... 11,90

INSALATA DI SALMONE

Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und roten Zwiebeln..... 13,90

INSALATA DI POLLO

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, roten Zwiebeln und Champignons..... 12,90

INSALATA ARCIMBOLDO

Gemischter Salat mit Kalbsleber, roten Zwiebeln und gemischten Pilzen..... 13,50

INSALATA DI MANZO

Gemischter Salat mit argentinischen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse..... 16,50

INSALATA CESARE CON POLLO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Marinierter Römersalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Parmesanscheiben mit hausgemachtem Cäsar-Spezial-Dressing..... 14,50

Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Kräuter-Dressing serviert

(ausgenommen Insalata Cesare)

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

RISOTTO

REISGERICHTE

RISOTTO AL PARMIGIANO CON BURRO AL TIMO E POMODORO BRASATO <i>Parmesan-Risotto mit Thymianbutter und geschmorte Tomate.....</i>	9,50
RISOTTO AI SPINACI CON POMODORINI <i>Spinat-Risotto mit frischem Blattspinat und Cherry-Tomaten.....</i>	10,50
RISOTTO AI FUNGHI <i>Pilz-Risotto mit gemischten Pilzen der Saison.....</i>	11,50
RISOTTO AL POLLO <i>Risotto mit Hähnchenbrustfilet.....</i>	13,50
RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI <i>Risotto mit Zucchini und Garnelen.....</i>	13,90
RISOTTO ALLO SCOGLIO <i>Risotto mit Meeresfrüchten.....</i>	14,90

Ihr Wunschrisotto ist nicht dabei?

Sprechen Sie uns an

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PASTA

NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie (scharf).....</i>	8,90
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne in pikanter Chili-Tomatensauce mit Knoblauch und Cherry-Tomaten.....</i>	9,50
GNOCCHI IN SALSA DI RADICCHIO E GORGONZOLA CON NOCI TOSTATE <i>Gnocchi in Radicchio-Gorgonzola-Sauce mit gerösteten Walnüssen.....</i>	12,50
TAGLIOLINI DELLO CHEF <i>Tagliolini mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen&Basilikum</i>	12,90
PENNE TRI COLORE ALLA VODKA E SALMONE <i>Dreifarbige Penne in Wodkasauce mit Lachs.....</i>	13,90
PACCHERI ALLO SCOGLIO <i>Paccheri mit Meeresfrüchten, frischem Dill und Cherrytomaten.....</i>	14,50
TAGLIATELLE CON CREMA DI PARMIGIANO E FILETTI DI MANZO <i>Tagliatelle in Parmesan-Sahne-Sauce mit argentinischen Rinderfiletspitzen.....</i>	15,50
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO <i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel - frisch am Tisch gehobelt.....</i>	18,50

- Pasta auch Gluten- und Laktosefrei erhältlich -

Unser Service berät Sie gerne

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PIZZA

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

PIZZA MARGHERITA

Pizza mit Mozzarella und frischem Basilikum..... 7,50

PIZZA SALAMI

Pizza mit Salami..... 9,50

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Pizza mit Kochschinken und frischen Champignons..... 10,50

PIZZA NAPOLI

Pizza mit Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven (-ohne Mozzarella-)..... 10,90

PIZZA SPINACI E GORGONZOLA

Pizza mit frischem Blattspinat und Gorgonzolakäse..... 10,90

PIZZA TONNO

Pizza mit Thunfisch und roten Zwiebeln..... 11,50

PIZZA ARCIMBOLDO

Pizza mit frischem Gemüse - vegetarisch - 11,50

PIZZA CALABRESE

Pizza mit scharfer Salami, frischen Champignons und roten Zwiebeln..... 11,90

PIZZA MISTA

Pizza mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons und Peperoni..... 12,50

PIZZA PARMA

Pizza mit Parmaschinken, Rucola, geraspelttem Parmesan und Olivenöl..... 13,50

PIZZA SCAMPI

Pizza mit Garnelen und Knoblauch..... 14,90

Ihre Wunschpizza nicht gefunden? Sprechen Sie uns an

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

CARNE

FLEISCH

Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

(ausgenommen Tagliata di Vitello und Guancia di Vitello)

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter..... 27,50

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA NAPOLITANA

Argentinisches Rinderfilet mit Artischocken, Pilzen, schwarzen Oliven & Knoblauch... 29,50

MARE E MONTI - FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON GAMBAS

Argentinisches Rinderfilet vom Grill an Rotweinsauce mit 2 Garnelen..... 31,50

TAGLIATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA E PARMIGIANO

Gegrillter Kalbsrücken auf Rucola und Parmesan..... 17,90

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA E FUNGHI

Kalbsmedaillons in Marsala-Sauce mit gebratenen Pilzen..... 18,90

FEGATO AL BURRO E SALVIA

Gebratene Kalbsleber in Salbei-Butter-Sauce..... 19,50

FEGATO ALLA VENEZIANA

Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln an Weißweinsauce..... 19,90

MEDAGLIONI DI VITELLO IN CROSTA SU SALSA DI VINO ROSSO

Kalbsmedaillons im Kräutermantel an Rotweinsauce..... 19,50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce..... 19,90

GUANCIA DI VITELLO IN UMIDO AL VINO ROSSO CON GRATIN DI PATATE

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin..... 20,90

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

POLLO E MAIALE

HUHN UND SCHWEIN

Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

POLLO RUSPANTE AL ROSMARINO CON PATATE E VERDURE

Hähnchenbrustfilet von der Maispouarde mit frischem Rosmarin..... 17,50

FILETTO DI MAIALE CON SALSIA DI PEPE VERDE

Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce..... 17,90

FILETTO DI MAIALE CON SALSIA DI SENAPE POMMERY

Schweinefilet an Pommery-Senfsauce..... 18,50

FILETTO DI MAIALE CON GORGONZOLA

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce..... 18,90

CONTORNI

BEILAGEN

SPINACI ALL' AGLIO

Frischer Blattspinat mit Knoblauch..... 3,00

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln..... 3,00

RISOTTO DI CONTORNO AL ZAFFERANO

Beilagen-Risotto (Safranrisotto)..... 4,00

GRATIN DI PATATE

Kartoffelgratin..... 4,00

INSALATA DI CONTORNO

Beilagensalat mit Gurken und Cherrytomaten..... 4,90

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PESCE

FISCH

ORATA ALLA GRIGLIA CON SPINACI ALL' AGLIO <i>Doradenfilets vom Grill mit frischem Blattspinat und Knoblauch.....</i>	18,90
SALMONE ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RUCOLA CON POMODORINI <i>Lachsfilet vom Grill auf Rucolabett mit Cherrytomaten.....</i>	19,50
SALMONE AL VINO BIANCO CON PATATE AL ROSMARINO E VERDURE <i>Lachsfilet in Weißweinsauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse.....</i>	20,50
LUPO DI MARE ALLA PUTTANESCA CON SPINACI E PATATE AL PREZZEMOLO <i>Wolfsbarsch-Filets an Puttanescasauce mit Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln.....</i>	20,90
SOGLIOLA CON RISOTTO AGLI ASPARAGI <i>Gebratene Seezungenfilets an Safransauce mit Grünem-Spargel-Risotto.....</i>	22,50
SCAMPI ALLA GRIGLIA CON SALSA DI MANGO E PEPERONCINO <i>4 Garnelen vom Grill an Mango-Chili-Sauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse....</i>	23,50
SCAMPI AL FORNO CON SPINACI E PATATE AL ROSMARINO <i>4 Garnelen aus dem Ofen an Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl mit frischem Blattspinat und Rosmarin-Kartoffeln.....</i>	24,50

Wir bieten Ihnen -je nach Verfügbarkeit- auch Ganze Fische an

Bitte erfragen Sie beim Service

unser tagesaktuelles Angebot

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

VEGETARIANO

VEGETARISCHES

ZUPPA DI POMODORO <i>Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum.....</i>	6,00
MINISTRONE <i>Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern.....</i>	6,50
BRUSCHETTA POMODORI <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomate, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch.....</i>	5,50
ANTIPASTO ARCIMBOLDO <i>Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch.....</i>	8,50
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE <i>Echter Büffel-Mozzarella mit Tomate, Basilikumpesto und frischem Basilikum.....</i>	9,90
INSALATA MISTA GRANDE <i>Großer gemischter Salat mit Wildkräutern, Gurken und Cherry-Tomaten.....</i>	8,90
RISOTTO AL PARMIGIANO CON BURRO AL TIMO E POMODORO BRASATO <i>Parmesan-Risotto mit Thymianbutter und geschmorter Tomate.....</i>	9,50
RISOTTO AI SPINACI CON POMODORI <i>Spinat-Risotto mit frischem Blattspinat und Cherry-Tomaten.....</i>	10,50
RISOTTO AI FUNGHI <i>Pilz-Risotto mit gemischten Pilzen der Saison.....</i>	11,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie.....</i>	8,50
SPAGETTINI AL POMODORO <i>Spaghettoni mit Tomatensauce.....</i>	8,50
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne in pikanter Chili-Tomatensauce mit Knoblauch und Cherry-Tomaten.....</i>	9,50
PASTA AL FORMAGGIO <i>Pasta in italienischer Käse-Sauce.....</i>	9,00
GNOCCHI IN SALSA DI RADICCHIO E GORGONZOLA CON NOCI TOSTATE <i>Gnocchi in Radicchio-Gorgonzola-Sauce mit gerösteten Walnüssen.....</i>	12,50
TAGLIOLINI DELLO CHEF <i>Tagliolini mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen&Basilikum</i>	12,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO APPENA TAGLIATA AL TAVOLO <i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel - frisch am Tisch gehobelt.....</i>	18,50
PIATTO DI FORMAGGI MISTI <i>Eine Auswahl verschiedener Käsevariationen mit Aprikosenmarmelade.....</i>	12,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

BAMBINI

SPEISEKARTE FÜR KINDER

PASTA AL BURRO <i>Pasta nach Wahl mit Butter</i>	4,50
SPAGETTINI AL POMODORO <i>Spaghettini mit Tomatensauce</i>	5,50
PENNE PANNA E PROSCIUTTO <i>Penne mit Sahne und Kochschinken</i>	6,00
PASTA AL FORMAGGIO <i>Pasta nach Wahl in italienischer Käse-Sauce</i>	6,50
PICCOLA MILANESE CON PATATE AL ROSMARINO <i>Kleines Schnitzel vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln</i>	8,50
PIZZA BAMBINI MARGHERITA <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	5,00
PIZZA BAMBINI SALAMI <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami</i>	6,50
PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO <i>Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken</i>	6,50

- Pasta auch Gluten und Laktosefrei erhältlich -

Unser Service berät Sie gerne

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

FORMAGGIO

KÄSE

PIATTO DI FORMAGGI MISTI

Eine Auswahl verschiedener Käsevariationen mit Aprikosenmarmelade..... 12,50

PIATTO DI FORMAGGI MISTI CON PANFORTE

Eine Auswahl verschiedener Käsevariationen mit Feigensenf und Früchtebrot..... 15,00

DOLCI

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée - Vanillecreme mit Rohrzucker flambiert..... 6,50

TIRAMISU

Hausgemachtes Tiramisu..... 6,50

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Halbgefrorenes Schokoladeneis mit Haselnüssen..... 6,00

MOUSSE ALLA GRAPPA

Hausgemachtes Mousse mit Grappa..... 6,50

ZABAGLIONE

Frische Eierschaumcreme mit Marsalawein und Vanilleeis..... 6,50

TARTUFO BIANCO O NERO / TARTUFO AFFOGATO +2,50

Weißer oder schwarzer Tartufo / mit Baileys oder Eierlikör +2,50 6,50

PANNA COTTA

Sahnepudding mit Vanillegeschmack und Himbeersauce..... 6,00

GELATO MISTO

Gemischtes italienisches Eis mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis..... 4,50

PIATTO DA DESSERT PER DUE

Desserteller für Zwei – Variation verschiedener Desserts..... 14,-

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

ANALCOLICO

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

S. PELLEGRINO.....	0,25l	2,50	0,75l	5,80
ACQUA PANNA.....	0,25l	2,50	0,75l	5,80

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
COCA COLA ZERO.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
FANTA.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
SPRITE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
SPEZI.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
FASSBRAUSE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
ORANGINA - ORANGE ARANCIA.....			0,25l	3,00

SCHWEPPE

GINGER ALE.....			0,2l	3,00
TONIC WATER.....			0,2l	3,00
BITTER LEMON.....			0,2l	3,00

SÄFTE | NEKTARE | SCHORLEN

- VAHINGER -

APFELSAFT.....100% Frucht ohne Zucker.....	0,2l	2,50	0,4l	4,50
ORANGENSAFT.....100% Frucht ohne Zucker.....	0,2l	2,50	0,4l	4,50
KIRSCHNEKTAR.....	0,2l	2,70	0,4l	4,50
BANANENNEKTAR.....	0,2l	2,70	0,4l	4,50
KI-BA.....	0,2l	2,70	0,4l	4,50
MANGONEKTAR.....	0,2l	2,70	0,4l	4,50
APFELSAFTSCHORLE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
ORANGENSAFTSCHORLE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
KIRSCHNEKTARSCHORLE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
BANANENNEKTARSCHORLE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00
MANGONEKTARSCHORLE.....	0,2l	2,50	0,4l	4,00

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

VINI

OFFENE WEINE

BIANCHI

WEISSWEINE

INZOLIA FEUDO ARANCIO - SIZILIEN <i>jung und frisch</i>	0,1l	4,50	0,2l	7,00	0,75l	25,00
PINOT GRIGIO CASA DEFRA- VENEZIEN <i>frisch, fruchtig und voll ungezwungener Eleganz</i>					0,2l	5,50
LUGANA CÁ MAIOL PRESTIGE <i>ausdrucksstark und fein</i>	0,1l	5,00	0,2l	7,50	0,75l	26,50
BREZZA BIANCO <i>frisch, jung und aromatisch</i>	0,1l	5,00	0,2l	7,50	0,75l	26,50
CAMPAGNOLA CHARDONNAY IGT <i>leicht, fruchtig und sortentypisch</i>					0,2l	5,50

ROSATI

ROSÉWEINE

BARDOLINO CHIARETTO ZENATO <i>leicht und fruchtig</i>	0,1l	4,50	0,2l	7,00	0,75l	25,00
TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO - SALENTO <i>Nuancen von süßen Kirschen und saftigen Himbeeren..</i>	0,1l	4,50	0,2l	7,00	0,75l	24,50
ROSATO DELLA CASA <i>frisch und fruchtig</i>					0,2l	5,50

ROSSI

ROTWEINE

NERO D'AVOLA - SIZILIEN <i>Aroma von grünem Pfeffer und Pflaume</i>	0,1l	4,00	0,2l	6,00	0,75l	21,00
MERLOT CITRA - ABRUZZEN <i>intensive Fruchtaromen, rund und ausgewogen, weiches Finale</i>					0,2l	5,50
I MURI PRIMITIVO - APULIEN <i>intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen....</i>	0,1l	4,50	0,2l	7,00	0,75l	25,00
CABERNET SAUVIGNON <i>weich und angenehm</i>					0,2l	6,00
LAMBRUSCO <i>fruchtig und süß</i>					0,2l	5,50

WEINSCHORLEN

WEINSCHORLE (weinhaltiges Getränk) <i>weiß / rot / rosé</i>					0,2l	5,00
---	--	--	--	--	------	------

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

BIRRA

BIER

BIRRA DRAFT

FASSBIERE

KÖNIG PILSENER	0,3l	3,30	0,5l	4,80
ALLGÄUER BÜBLE-EDELWEISS	0,3l	3,30	0,5l	4,80
GESPRITZTES (<i>Bier mit Limonade</i>).....	0,3l	3,00	0,5l	4,50
DIESEL (<i>Bier mit Cola</i>).....	0,3l	3,00	0,5l	4,50
RUSS (<i>Weizenbier mit Zitronen-Limonade</i>).....	0,3l	3,00	0,5l	4,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

FLASCHENBIERE

ERDINGER KRISTALL	0,5l	4,50
ERDINGER HEFE <i>Hell</i>	0,5l	4,50
ERDINGER HEFE <i>Dunkel</i>	0,5l	4,50
ERDINGER HEFE <i>Alkoholfrei</i>	0,5l	4,50
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33l	3,50

SPECIALITA DI CAFFÈ

KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO <i>Ristretto oder Lungo</i>	2,30
ESPRESSO DOPPIO <i>Doppelter Espresso</i>	3,90
ESPRESSO <i>Macchiato</i>	2,60
ESPRESSO <i>Corretto</i>	3,50
CAFFÈ CREMA	2,50
CAFFÈ LATTE <i>Milchkaffee</i>	3,50
CAPPUCCINO	2,80
LATTE MACCHIATO	3,70
KAKAO	3,20

TEE

TASSE TEE -HEIMBS seit 1880-

*Schwarzer Tee: Darjeeling First Flush und Earl Grey, Grüner Tee (Japan Sencha),
Aromatisierter Rooibostee Vanille, Kräuterteemischung Garten der Provence,*

Kräutertee Pfefferminze, Aromatisierte Früchteteemischung Vitamin Oase..... 2,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

SPIRITS

SPIRITUOSEN

MIRTO DE SARDEGNA	<i>Beerenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	3,50
AMARETTO	<i>Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,00
SAMBUCA	<i>Anislikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,00
LIMONCELLO	<i>Zitronenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>25%</i>	3,00
ESTERHÁZY	<i>Johannisnussbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>30%</i>	4,50
FERNET BRANCA	<i>Magenbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>39%</i>	3,50
BRANCA MENTA	<i>Minzlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,50
RAMAZZOTTI	<i>Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>30%</i>	3,50
AMARO AVERNA	<i>Bitterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>29%</i>	3,50
AMARO LUCANA	<i>Bitterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,50
ZIEGLER NR. 1 WILDKIRSCHKE	<i>Wildkirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>20%</i>	13,00
VECCHIA ROMAGNA	<i>Brandy</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	4,00
REMY MARTÍN VSOP	<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	5,50
HENNESSY	<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	4,50
MARTELL VSOP	<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	6,00
CASTARÈDE BAS ARMAGNAC - 10 ANS	<i>X. O. 20 ans d'âge</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	9,50
CASTARÈDE ARMAGNAC - 10 ANS	<i>1975</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	24,00
JOHNNIE WALKER	<i>Whisky</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
WODKA ABSOLUT	<i>Excellent Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
GRAPPA DELLA CASA		<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	4,00
GRAPPA OF AMARONE		<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	8,50
GRAPPA DI BAROLO <i>Monvigliero M. Sebaste</i>		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	8,50
NARDINI	<i>Bianca</i>	<i>2 cl</i>	<i>50%</i>	6,50
NARDINI	<i>Riserva</i>	<i>2 cl</i>	<i>50%</i>	6,50
NONINO	<i>Tocai</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	6,50
NONINO	<i>Vuisinar</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	6,50
UE FRAGOLINO		<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	7,50
NONINO ÛE <i>Cru Monovitigno Fragolino</i>		<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	7,50
NONINO ÛE <i>Vitigni Bianchi</i>		<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	7,50
DA PONTE	<i>Proseccobrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	6,50
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	<i>Bitterorangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
COINTREAU	<i>Orangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,50